

Rapport d'activité 2020



LE MOT DU PRÉSIDENT

« Le Syrec, toujours mobilisé aux côtés des villes adhérentes »



Ce rapport d'activité présente les actions et événements marquants de l'année 2020. Une année sans précédent : jamais nous n'aurions imaginé un jour vivre une période aussi particulière et anxiogène.

La crise sanitaire, d'une ampleur inédite, a grandement affecté nos vies personnelles et professionnelles. Pour autant, dès les premières mesures de confinement, le Syrec a démontré, par son engagement sur le terrain aux côtés des usagers et des associations qui œuvrent auprès des plus fragiles, un véritable attachement à un service public réactif.

L'activité du Syrec a fortement chuté en mars 2020 mais ne s'est pas arrêtée. Le syndicat a garanti la continuité du service de restauration en direction des personnels de 1^{ère} ligne mais aussi des personnes âgées des communes membres, tout en adaptant son organisation pour assurer la protection des agents.

Malgré ce contexte inédit, les équipes n'ont pas ménagé leurs efforts pour poursuivre les travaux d'amélioration continue dans de nombreux domaines.

La dynamique initiée en 2019 par le groupe de travail Recolim composé de 3 syndicats franciliens, du CREA et de l'IRCF et de la start-up Uzaje s'est poursuivie avec la mise en place d'expérimentations. En effet, en février 2020, le conditionnement, la cuisson et le transport des plats ont été effectués en bacs inox à l'école Emile Zola de Saint-Ouen-sur-Seine. Cette phase de tests permet aujourd'hui au Syrec de mieux appréhender les leviers et freins d'innovation liés à l'utilisation de contenants réemployables en vue des objectifs fixés par la loi EGAlim.

Pour être au plus proche des attentes des concitoyens, le Syrec a accentué ses actions sur le volet de l'alimentation saine et durable. C'est pourquoi, le Syrec propose chaque jour, dans les écoles élémentaires, une alternative végétarienne aux enfants. De plus, la part des achats de produits issus de l'agriculture biologique, labellisés ou en circuit court connaît une croissance continue. Afin d'être au rendez-vous des enjeux en matière d'alimentation, le Syrec se fixe comme objectif d'atteindre 35% de valeur d'achat de produits bio et labellisés en 2021.

Le Syrec a également souhaité conserver le lien avec les enfants malgré la situation sanitaire en créant des animations digitales. Plusieurs vidéos découvertes ont été tournées dans le but de poursuivre la sensibilisation au goût et la pédagogie : deux valeurs primordiales pour l'institution.

Offre végétarienne, produits bio et labellisés, recomposition des menus pour limiter le gaspillage alimentaire... La démarche globale et cohérente de l'établissement en matière de développement durable a permis à la cuisine centrale et aux restaurants scolaires d'être certifié Ecocert niveau 1 en 2020. Une belle récompense qui encourage la poursuite de cette dynamique en 2021 !

Bonne lecture à toutes et à tous.

Philippe Clochette,
Président du Syrec
Maire adjoint de Gennevilliers



SOMMAIRE

I. PRÉSENTATION DU SYREC

1. Les missions de l'établissement public	7
2. L'aire territoriale	7
3. Les instances et l'exécutif intercommunal	7

II. LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES

1. Des prestations impactées par la crise sanitaire	9
A. Répartition des prestations du Syrec en 2020	9
B. Évolution du portage à domicile	10
C. Évolution de la restauration scolaire et périscolaire	10
D. Des prestations exceptionnelles et solidaires	11
2. Les ressources financières	12
3. Les ressources humaines	13
A. Évolution des effectifs	13
B. Pyramide des âges	13
C. Répartition des personnels féminins et masculins	13
D. Une politique en faveur de l'insertion professionnelle et de l'apprentissage	14
E. Développer les compétences de nos agents	14
F. Une stratégie RH résiliente en situation de crise sanitaire	14
G. La mise en œuvre des lignes directrices de gestion	15

III. POURSUIVRE DES ORIENTATIONS AMBITIEUSES

1. Veiller à la sécurité sanitaire et alimentaire : une priorité	16
A. Des programmes de formation obligatoires	16
B. Des mesures de sécurité et de prévention spécifiques au Covid-19	16
C. Assurer le suivi microbiologique	17
2. Le développement durable et la fierté de nos terroirs dans les assiettes	17
A. Une part croissante de produits bio et labellisés	17
B. Développer l'offre végétarienne au quotidien	18
C. Lutter contre le gaspillage alimentaire	19
D. Le Syrec certifié Ecocert	19
3. Éveiller les papilles dans un contexte particulier	21
A. Une Semaine du goût pas comme les autres	21
B. Des menus à thème pour bousculer le quotidien	22
4. Une démarche globale de développement durable et d'innovation	22
A. La restauration scolaire	22
B. Le portage à domicile	23

DOCUMENTS ANNEXES	24
-------------------------	----





PRÉSENTATION DU SYREC

1. Les missions de l'établissement public

Le Syrec, Syndicat pour la Restauration Collective, est un **Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI)** de type **Syndicat Intercommunal à Vocation Unique (SIVU)** sans fiscalité propre. Les villes adhérentes confient à l'établissement l'exploitation de son unité de production, la fabrication, et la livraison des repas pour la restauration collective des publics scolaires, des personnes âgées ou d'autres publics pouvant relever de la compétence des villes.

L'ADN du Syrec réside dans la volonté commune des villes adhérentes de consolider le choix du service public pour l'exécution de la restauration collective via la coopération intercommunale, mais aussi de développer la qualité des repas et la sécurité alimentaire.

2. L'aire territoriale

La population de l'aire territoriale est officiellement établie à **137 093 habitants** (source INSEE 2018 et 2017).

3 villes adhérentes :



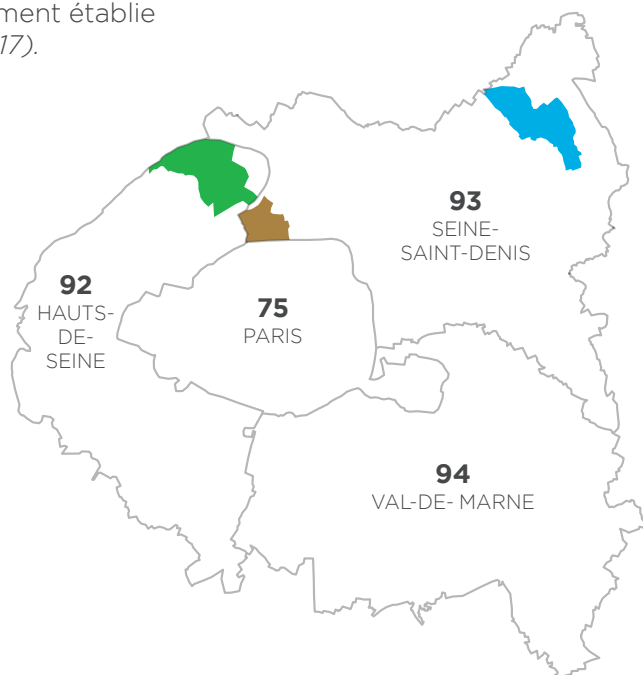
Gennevilliers
47 921



Saint-Ouen-sur-Seine
51 810



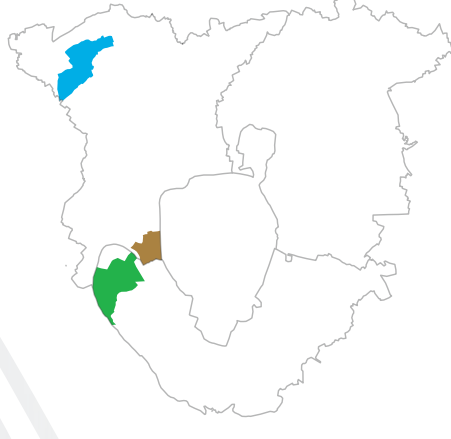
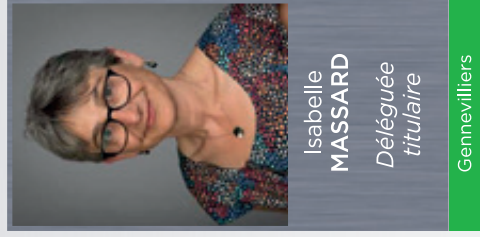
Villepinte
37 362



3. Les instances et l'exécutif intercommunal

Organe délibérant de l'établissement, le comité syndical vote les affaires qui sont de sa compétence. Conformément aux statuts du Syndicat, l'exécutif du Syrec est composé de **8 élus titulaires et 8 élus suppléants** issus des Conseils municipaux des communes membres.

La représentation des villes est définie **proportionnellement au nombre de repas livrés**. Ainsi, les villes de Gennevilliers et de Saint-Ouen-sur-Seine comptent respectivement 3 élus titulaires et 3 suppléants, et la commune de Villepinte compte 2 élus titulaires et 2 suppléants (voir l'organigramme page suivante).



Les élus du comité syndical

installé le 23 juillet 2020



LES PRESTATIONS RÉALISÉES ET LES RESSOURCES DÉPLOYÉES

1. Des prestations impactées par la crise sanitaire

A. Répartition des prestations du Syrec en 2020

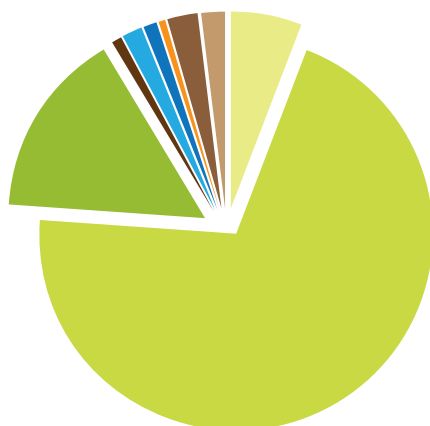
L'année 2020 s'inscrit dans **un contexte inédit**. La crise sanitaire et les fermetures des écoles ont eu des conséquences sur les prestations du Syrec avec **une diminution importante du nombre de repas fournis**. La reprise d'un fonctionnement plus habituel n'a eu lieu qu'à la rentrée de l'année scolaire 2020-2021.

Ainsi, **2 134 614 repas étaient prévus pour l'année 2020**. Pour autant, **seulement 1 569 301 repas ont été réalisés** par le Syrec soit **une baisse de 24,08% enregistrée pour les 3 villes**.

› Comparatif des prévisions et des réalisations en 2020

	Prévision repas 2019	Réalisation repas 2019	Prévision repas 2020	Réalisation repas 2020	Différence 2019-2020 en repas	Différence 2019-2020 en %
Gennevilliers	780 365	798 956	831 186	622 800	- 176 156	- 22,05 %
Saint-Ouen- sur-Seine	864 197	803 906	846 318	605 474	- 198 432	- 24,68 %
Villepinte	455 082	464 256	457 110	341 027	- 123 229	- 26,54 %
Total	2 099 644	2 067 118	2 134 614	1 569 301	- 497 817	- 24,08 %

› Répartition des repas par type de convives en 2020



Crèches	: 6,02 %
Scolaires	: 70,36 %
Accueils de loisirs	: 15,23 %
Foyers logement	: 0,87 %
Pique-nique	: 1,68 %
Collège	: 0,89 %
Communaux	: 0,51 %
Portage de repas le midi	: 2,62 %
Portage de repas midi et soir	: 1,82 %

B. Évolution du portage à domicile

Contrairement à la baisse du nombre de repas dans les écoles, **la crise sanitaire et les mesures de confinement ont entraîné une hausse de la demande de portage de repas à domicile**. Cette dynamique engagée en mars 2020 s'est poursuivie jusqu'à la fin de l'année.

 VILLE DE Gennevilliers	2019	2020
Midi	24 767	26 719
Midi et soir	18 155	23796

À **Gennevilliers** en 2020,
le nombre de repas portés
à domicile a progressé de
+ 17,69 %



 VILLE DE VILLEPINTE	2019	2020
Midi	24 767	26 719
Midi et soir	18 155	23796

À **Villepinte** en 2020,
le nombre de repas portés
à domicile a progressé de
+ 39,50 %

C. Évolution de la restauration scolaire et périscolaire

La restauration scolaire et périscolaire est **le cœur de l'activité du Syrec**. Cette dernière a été particulièrement touchée par la situation sanitaire. **En 2019, 96% des prestations avaient bénéficié à la jeunesse** (crèches, écoles, accueils de loisirs, collège). Cette proportion est tombée à **92,50 % en 2020**. Néanmoins, il s'agit d'une situation conjoncturelle amenée à revenir à la normale avec l'amélioration de la situation sanitaire.



92,5%

C'est la part de la prestation cumulée
destinée à **la jeunesse de la crèche au
collège** en 2020 (contre 96% en 2019).

Évolution de la restauration dans les écoles et accueils de loisirs

		Prévision 2020 en nombre de repas	Réalisation 2020 en nombre de repas		Évolution en %
 VILLE DE Gennevilliers	Écoles maternelles et élémentaires	569 250	408 704	622 800	- 28,20 %
	Accueils de loisirs	139 080	94 341	622 800	- 32,17 %
 MAIRIE DE SAINT-OUEN-SUR-SEINE	Écoles maternelles et élémentaires	607 200	429 070	605 474	- 29,34 %
	Accueils de loisirs	148 590	105 322	605 474	- 29,12 %
 VILLE DE VILLEPINTE	Écoles maternelles et élémentaires	362 250	266 328	341 027	- 26,48 %
	Accueils de loisirs	61 218	39 392	341 027	- 35,65 %
Total		1 887 588	1 343 157		- 28,84 %



D. Des prestations exceptionnelles et solidaires

Dès l'annonce du premier confinement, **le Syrec et ses agents se sont mobilisés** et ont joué un rôle important dans les initiatives locales de solidarité.

D'une part, **des dons de denrées ont été effectués en faveur d'associations** avec lesquelles le Syrec dispose d'un partenariat (NoName Charity et les Restos du Cœur).

D'autre part, **l'établissement a mis à disposition ses infrastructures** afin de maintenir au frais les dons alimentaires pour le compte des associations. Les agents de la cuisine centrale ont également contribué à **assurer la coordination et les distribution des denrées** aux différentes associations du territoire. **Plus de 6 tonnes de denrées ont ainsi été stockées et distribuées** à des publics fragiles (personne en situation de précarité, personnes âgées...).



2. Les ressources financières

› L'impact de la crise financière sur les recettes

L'épidémie de Covid-19 ayant provoqué une baisse importante du nombre de repas, les recettes ne sont pas au niveau des prévisions initiales.

Les recettes réelles prévues pour 2020 étaient de **9 248 600 € dont 9 230 000 € pour la vente de repas** et cessions de marchandises. Finalement, les recettes réalisées s'élèvent à **8 350 283.29 € dont 7 215 146.18 € pour la vente de repas** et cessions de marchandises, soit un résultat pour la vente de repas : **- 2 014 676.61 €**

	Recettes 2019	Recettes 2020	Évolution des recettes en %
	3 681 547 €	2 990 350 €	- 18,77 % ↘
	3 457 336 €	2 671 092 €	- 22,74 % ↘
	2 011 633 €	1 553 704 €	- 22,76 % ↘

› Des dépenses maîtrisées malgré la conjoncture

Le contexte de l'année 2020 a également eu **un impact sur les dépenses**.

Les dépenses de fonctionnement du Syrec pour 2020 s'élèvent à **8 004 651.76 €** pour une prévision initiale de **9 248 600 €**.

Les dépenses réelles de fonctionnement s'élèvent à **7 298 065 €** dont **33,62 % de charges de personnel** et **44,16 % d'achats de denrées alimentaires** dont **18,33 % de produits bio et labellisés** sur la totalité des dépenses alimentaires.

› Un budget équilibré grâce à une gestion rigoureuse

Afin d'équilibrer le budget, le Syrec a eu recours à deux leviers financiers. D'une part le **résultat excédentaire du compte administratif 2019**, d'autre part la **reprise en section de fonctionnement d'un montant initialement capitalisé en section investissement** avec l'accord de dérogation du Ministère des comptes publics.

Compte-tenu de ces éléments, le résultat de l'exercice 2020 affiche finalement **un excédent sur les sections fonctionnement et investissement**.

Le compte administratif 2020 présente un résultat excédentaire de :
+ 345 631 € en fonctionnement
+ 973 493 € en investissement

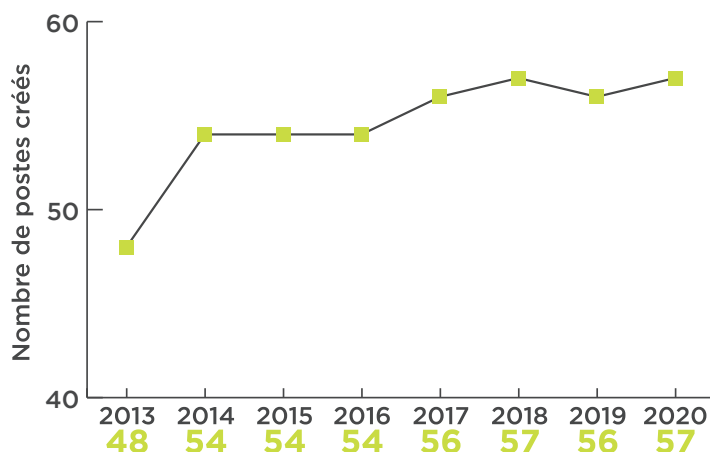


3. Les ressources humaines

A. Évolution des effectifs

57
agents
qualifiés

Le Syrec compte **57 postes** au 31 décembre 2020, soit **un poste de plus** qu'en 2019. Ces postes sont répartis **sous 4 directions** : la Direction Générale, la Direction des Ressources Humaines, la Direction Exploitation et la Direction Qualité.

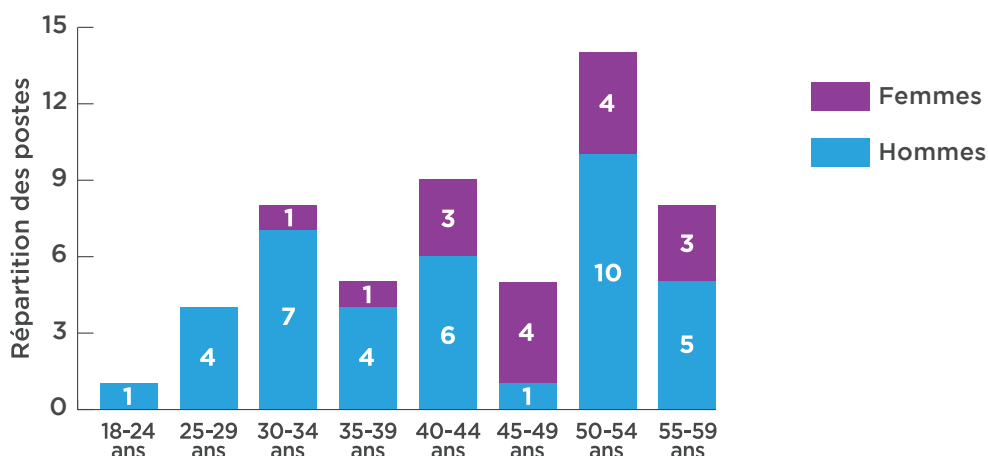


B. Pyramide des âges

L'âge moyen des agents sur emploi permanent est de **44 ans en 2020** contre 43 ans en 2019. Au regard du léger vieillissement de la pyramide des âges et compte tenu des activités de l'établissement, le Syrec poursuit ses **actions de prévention et de sensibilisation à la sécurité au travail** ainsi que son partenariat avec le Centre Interdépartemental de Gestion de la Petite Couronne.

De plus, le Syrec fait chaque année l'**acquisition de matériel ergonomique** afin de soulager les efforts de manutention, les gestes répétitifs et de mieux répondre aux exigences réglementaires en matière de qualité de vie au travail.

44 ans
c'est l'âge
moyen des
agents



C. Répartition des personnels féminins et masculins

Au 31 décembre 2020, **30 % des agents sont des femmes contre 70 % d'hommes**. La proportion de femmes dans les effectifs est en hausse légère mais continue depuis 2018. Cette disparité peut s'expliquer par la nature des activités qui implique majoritairement des métiers en logistique et production. En effet, **78% des postes dans les secteurs administratifs et qualité** sont occupés par des femmes, contre **20% dans les secteurs techniques**.

D. Une politique en faveur de l'insertion professionnelle et de l'apprentissage

Depuis sa création, le Syrec s'inscrit dans **une politique d'insertion professionnelle dynamique** notamment en direction des chômeurs de longue durée, des personnes en reconversion professionnelle et des jeunes.

L'année 2020 n'a pas été sans conséquences sur l'insertion professionnelle. **Les stages prévus pendant la période de confinement ont du être annulés ou reportés.** Au troisième trimestre 2020, de nombreux jeunes se sont trouvés en difficulté dans leur recherche de stage. Aussi, **le Syrec a tenu à accueillir des lycéens et étudiants stagiaires** afin de leur permettre de poursuivre leur apprentissage tout en garantissant un protocole sanitaire strict.

E. Développer les compétences de nos agents

La dynamique de formation et développement des compétences initiée en 2019 a été ralentie par l'épidémie de Covid-19. En effet, le CNFPT s'est trouvé dans l'obligation d'annuler ou de reporter un grand nombre de formations, bien que certaines aient été proposées sous forme de webinaire ou en distanciel. Pour autant, il était indispensable de **maintenir les formations obligatoires et les formations métiers liées aux évolutions réglementaires.** Ainsi, **14 agents du service production** (soit plus de 50% des effectifs) ont bénéficié d'une formation sur la cuisine végétarienne.



F. Une stratégie RH résiliente en situation de crise sanitaire

L'état d'urgence sanitaire déclaré en mars 2020 a entraîné la **mise en place rapide d'un plan de continuité d'activité** puis de reprise d'activité. En effet, le Syrec est resté ouvert lors du premier confinement pour **garantir le portage de repas à domicile**, mais aussi **livrer les établissements scolaires et les crèches ouvertes.** De plus, ce dernier a rempli **des missions de solidarité inédites** en raison du contexte (repas solidaires, stockage et distribution de marchandises en partenariat avec des associations). Des mesures ont été mises en œuvre pour **assurer la continuité du service public tout en protégeant les agents :**

- › **Le roulement de deux équipes dans chaque service technique**, 1 semaine sur 2
- › **La mise en place du travail à distance pour les agents administratifs** avec un roulement d'un ou deux agents en présentiel

Les agents ont également bénéficié de la « **prime Covid** » dans le cadre des critères définis par le Syrec. Suite au déconfinement, les agents ont repris leur poste à temps plein avec un maintien partiel du travail à distance pour les agents dont les fonctions le permettent.



G. La mise en œuvre des lignes directrices de gestion

En 2020, le Syrec a défini **les lignes directrices de gestion** conformément à la **loi dite de Transformation de la Fonction Publique** du 6 août 2019. Il s'agit pour l'établissement d'un nouveau document de référence en matière de ressources humaines. Les lignes directrices de gestion poursuivent **3 objectifs généraux** :

- › **Déterminer la stratégie pluriannuelle de pilotage des ressources humaines**, notamment en matière de GPEEC
- › **Fixer des orientations générales en matière de promotion et de valorisation des parcours professionnels**
- › **Favoriser l'adaptation des compétences** à l'évolution des missions et des métiers, la diversité des profils, la valorisation des parcours professionnels ainsi que l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes.

Ces lignes directrices de gestion, qui entrent en vigueur au 1^{er} janvier 2021, sont étroitement **liées aux orientations politiques de l'établissement** et fondées sur :

- › **L'amélioration continue de la qualité des repas**
- › **L'amélioration des démarches de gestion**
- › **Le partenariat permanent avec les communes adhérentes**
- › **La capacité d'adaptation des pratiques actuelles** au regard des évolutions réglementaires
- › **La Recherche et Développement (R&D)**



POURSUIVRE DES ORIENTATIONS AMBITIEUSES

1. Veiller à la sécurité sanitaire et alimentaire : une priorité

A. Des programmes de formation obligatoires

La réduction de l'activité en 2020 a été mise à profit pour **former l'ensemble du personnel de la logistique et de la production** (cadres et agents). Ainsi, **deux programmes de formation** ont été dispensés par la Directrice qualité du Syrec à **plus de 40 agents** :

- › Le programme **Bonnes pratiques d'hygiène**
- › Le programme **Plan de Maîtrise Sanitaire**

B. Des mesures de sécurité et de prévention spécifiques au Covid-19

Suite à la mise en place de l'état d'urgence sanitaire et du confinement en mars 2020, **les villes adhérentes et le Syrec se sont coordonnés afin de garantir la continuité du service** de livraison de portage de repas à domicile, et la restauration des écoles et crèches ouvertes.

L'établissement a su **se réorganiser et renforcer sa vigilance sur la sécurité alimentaire, l'hygiène et le contrôle des infections**. Des dispositions ont également été prises pour **protéger les bénéficiaires** du portage de repas à domicile :

- › **Port du masque et de gants** lors de la remise de repas aux personnes âgées
- › **Utilisation de solution hydro-alcoolique** avant et après chaque livraison
- › **Respect d'une distance** d'au moins un mètre entre les personnes
- › **Renforcement des mesures de nettoyage et désinfection des véhicules**





C. Assurer le suivi microbiologique

Le maintien de conditions sanitaires irréprochables est une priorité du Syrec. Pour cette raison, la salubrité et l'innocuité des denrées sont suivies rigoureusement par un **plan d'analyse microbiologique**. En 2020, **environ 1000 échantillons** (denrées et surfaces) ont été analysés par des laboratoires agréés afin de rechercher des bactéries qui peuvent être responsables de toxi-infections.

98,8 % des résultats sont satisfaisants.

2. Le développement durable et la fierté de nos terroirs dans les assiettes

Depuis sa création en 2012, le Syrec est particulièrement vigilant sur la qualité de ses approvisionnements. Cela s'illustre par une **offre enrichie en produits locaux, labellisés, issus de l'agriculture biologique mais aussi en circuit court** (un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur).



A. Une part croissante de produits bio et labellisés

Dès 2012, le Syrec a introduit les produits issus de l'agriculture biologique dans ses menus. En 2020, **14,39% des achats** (en valeur) sont des produits issus de l'agriculture biologique, et **18,33% des produits biologiques** ou qui **bénéficient d'un Signe d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO)**.

L'objectif est d'**atteindre 35%** de valeur d'achat en produits bio ou labellisés (SIQO) en 2021.



Produits bio et labellisés :

› En 2020,
18,33%
des achats,

› Objectif 2021,
35%
des achats.



B. Développer l'offre végétarienne au quotidien

Le contexte réglementaire, les changements des comportements alimentaires et les demandes des convives engagent aujourd'hui les gestionnaires des restaurants collectifs à recomposer leur offre et **s'orienter vers la proposition de menus végétariens**. Ces derniers peuvent être composés exclusivement de **protéines végétales** ou d'un assemblage de **protéines végétales et de produits issus des animaux** (œufs, produits laitiers).

Lorsqu'un **menu végétarien est proposé aux enfants** des écoles, le Syrec **veille scrupuleusement à la qualité nutritionnelle du menu**, notamment en matière d'apports en protéines et en acides aminés.

› Une diversification amorcée dès 2019

Dès septembre 2019, le Syrec présentait déjà **un menu végétarien par semaine en menu unique** à tous les convives. Ces menus végétariens hebdomadaires incluaient deux fois par mois une alternative à base de protéines végétales.

› Une dynamique accentuée en 2020

Depuis janvier 2020, le Syrec propose toujours :

1 menu végétarien en menu unique chaque semaine
pour les écoles élémentaires et maternelles,
dont 2 par mois intégrant des protéines végétales et 1 par mois 100% bio



pour les élémentaires,
le 2nd choix de plat principal est désormais systématiquement végétarien
tous les jours de prestation scolaire

pour les maternelles,
1 second menu végétarien est proposé en plus
chaque semaine les jours d'école

Exemple de répartition des plats principaux classiques* et végétariens :

Semaine scolaire type en élémentaire

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Classique*	Classique*	Menu unique végétarien	Classique*
Végétarien	Végétarien		Végétarien

Semaine scolaire type en maternelle

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Végétarien	Classique*	Menu unique végétarien	Classique*

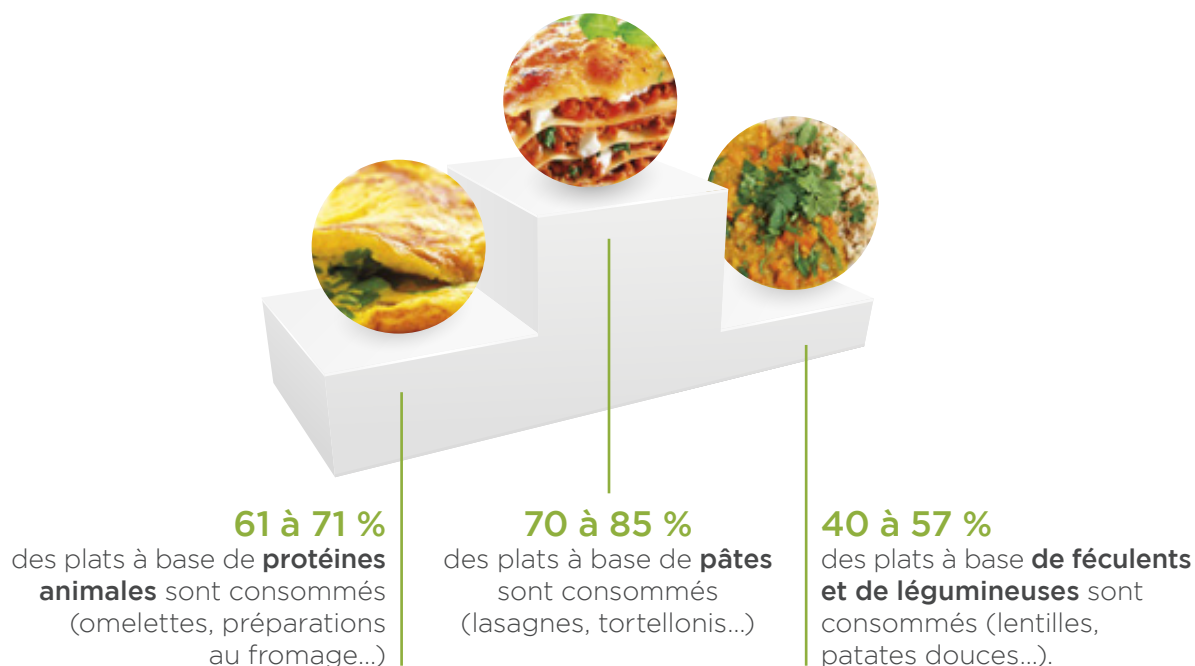
* Plat protidique classique : cela peut-être de la viande, des œufs ou du poisson.



C. Lutter contre le gaspillage alimentaire

En 2020, plus de 10 millions de tonnes de nourriture ont été jetées en France. **Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le Syrec innove et repense la structure des repas servis.** L'évaluation de la consommation des plats dans le cadre de la restauration scolaire a mis en évidence la pertinence de **développer des menus avec moins de composantes.** À titre d'exemple, le développement des menus à quatre composantes entraîne à lui seul **une baisse d'environ 50% des déchets alimentaires.**

De plus, dans le cadre de la mise en place d'une offre végétarienne étoffée, le Syrec a mené **une opération d'évaluation des plats végétariens** afin de mieux connaître les goûts et les attentes des convives pour limiter le gaspillage. Cette enquête s'est tenue dès novembre 2020 dans **9 écoles pilotes** du territoire (3 dans chaque ville). Elle a permis de **mesurer à la fois la quantité consommée et les déchets occasionnés** en fonction du menu du jour.



D. Le Syrec certifié Ecocert

En 2019, le Syrec avait engagé **une démarche de certification Ecocert avec l'ensemble des restaurants scolaires** des communes adhérentes. Cette démarche a été **récompensée en mars 2020.** Cette certification valorise les établissements de restauration collective qui répondent à plusieurs exigences formulées dans un référentiel sous forme de critères contrôlables répartis en quatre domaines :

- › Recours aux produits biologiques
- › Provenance des aliments
- › Qualité de la nutrition
- › Impact environnemental de l'activité du restaurant.

Ainsi, **la cuisine centrale et 17 des 65 restaurants scolaires engagés** dans la démarche ont été audités. La cuisine centrale et l'ensemble des restaurants ont été **récompensés pour leur exemplarité en matière d'engagement environnemental.**

Mon restaurant est labellisé

ECOCERT EN CUISINE

NIVEAU 1



Au moins
10% de produits bio
et 10 composantes par mois



Au moins
1 composante bio et locale
de la fourche à la fourchette par mois



Des **menus clairs et contrôlés**
Pas d'**OGM**
Des **additifs interdits**



Sensibilisation des convives
à l'**écologie**
et au **gaspillage alimentaire**



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale !

www.labelbiocantine.com



3. Éveiller les papilles dans un contexte particulier

A. Une Semaine du goût pas comme les autres

La **fermeture des écoles** lors du premier confinement et la **mise en place des différents protocoles sanitaires** dès le mois de mai 2020 ont entraîné la suspension des animations proposées par le Syrec auprès des publics scolaires.

Pour autant, le Syrec a su se réinventer et a **proposé des tutoriels vidéos aux jeunes internautes et à leurs parents** à l'occasion de la Semaine du goût. Il était proposé de découvrir **une épice différente chaque jour de la semaine**.

Syrec du 12 au 16 octobre, une Semaine du Goût épicée
Du goût et des couleurs !

LA SEMAINE DU GOÛT 2020

Chaque jour, le plat phare vous sera présenté en vidéo ! Retrouvez-nous dès 12h pour les scolaires ou en famille à partir de 18h.

f
Syrec

Lundi <i>Curry</i>	Mardi <i>Paprika</i>	Mercredi <i>4 épices</i>	Jeudi <i>Cumin</i>	Vendredi <i>Ras El Hanout</i>
Tomate vinaigrette Curry de lentilles corail Riz Fromage blanc Tarte aux pommes	Œufs au paprika Calamars sauce béarnaise ou Falafels sauce tomate au basilic Épinards ~ pommes de terre sautées Vache qui rit Fruit	Chou blanc au sésame Poulet rôti aux 4 épices ou Pavé de colin sauce napolitaine Frites Fromage blanc aux fruits	Salade Toscane Escalope viennoise ou Tortilla Carottes au cumin Cantal Salade de fruits frais	Boulettes de bœuf à la tomate Couscous végétarien Légumes à couscous ~ Semoule Yaourt aromatisé Fruit

Gennevilliers Villepinte



B. Des menus à thème pour bousculer le quotidien

Plébiscités et très attendus par les élèves, ils leur font **découvrir de nouvelles saveurs** et de nouveaux horizons.



Le premier semestre 2020 a clôturé une série sur le thème des **îles du monde** initiée en septembre 2019.

Depuis la rentrée scolaire 2020, le Syrec rend hommage au **patrimoine culinaire des régions et départements français**.

4. Une démarche globale de développement durable et d'innovation

A. La restauration scolaire

La loi EGalim prévoit la fin de l'utilisation des **contenants alimentaires en matière en plastique** pour la cuisson, la réchauffe et le service dans les services de restauration collective des établissements scolaires **en 2025**.

Le Syrec s'inscrit dans une **démarche pro-active** et a souhaité dès 2019 **initier une réflexion sur cette transition**. L'établissement fait d'ailleurs partie du **groupe de travail AGORES** (association des Directeurs de restauration collective publique) et a contribué à la rédaction du *Livre blanc sur les alternatives au plastique*.

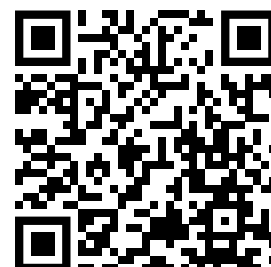


Le syndicat est également membre du **groupe de travail Recolim**, créé en 2019 et composé du SIRESCO, du SIVURESC, de la start-up Uzaje, de l'IRCF et du Centre de Recherche et d'Etudes pour l'Alimentation (CREA). En 2020, **des expérimentations ont été menées avec des bacs inox** dans les cuisines pilotes, dont l'école Emile Zola à Saint-Ouen-sur-Seine.

Cette expérience invite les acteurs du secteur à innover et approfondir leurs recherches sur différentes thématiques :

- › **Le stockage** des contenants
- › **Le nettoyage** des contenants
- › **L'ergonomie** pour les opérateurs
- › **Le poids soulevé** par les opérateurs

Plus d'infos sur Recolim



L'une des réponses à ces différents enjeux est **l'innovation**. En 2021, **des travaux de réflexion et d'expérimentation seront engagés** avec de nouveaux partenaires publics et privés afin d'élargir le champs des possibles en termes de contenants réutilisables.



Dès février 2020, l'utilisation de bacs inox est à l'essai à l'école Emile Zola de Saint-Ouen-sur-Seine.

B. Le portage à domicile

Dans le même temps, **la loi AGECE** (Anti-Gaspillage Économie Circulaire) du 10 février 2020 fixe **l'obligation d'utilisation de contenants réemployables dans le cadre du portage de repas à domicile** à compter du 1^{er} janvier 2022. Les expérimentations révèlent, à l'instar de la restauration scolaire, la **nécessité d'une réflexion sur l'automatisation du conditionnement et l'ergonomie pour les opérateurs**.

En 2021, l'établissement approfondira ses recherches pour parvenir aux objectifs fixés.

DOCUMENTS ANNEXES

Les délibérations du Comité syndical en 2020

Comité syndical du 10 juin 2020

- 2020/06.10 - 01** Information relative à l'ensemble des actes administratifs pris depuis le 1^{er} janvier 2019
- 2020/06.10 - 02** Approbation du rapport d'activité du syrec 2019
- 2020/06.10 - 03** Approbation du compte de gestion 2019
- 2020/06.10 - 04** Approbation du compte administratif et affectation des résultats de l'exercice 2019
- 2020/06.10 - 05** Information relative aux attributaires du marché de fournitures de denrées alimentaires
- 2020/06.10 - 06** Approbation de la convention de dons de denrées alimentaires avec l'association Les restaurants du cœur de la Seine-Saint-Denis et autorisation donnée à M. le Président de signer cette convention
- 2020/06.10 - 07** Approbation de la convention de dons de denrées alimentaires avec l'association Noname charity et autorisation donnée à M. le Président de signer cette convention
- 2020/06.10 - 08** Délibération modificative relative à la mise en place du régime indemnitaire tenant compte des fonctions, des sujétions, de l'expertise et de l'engagement professionnel (RIFSEEP)
- 2020/06.10 - 09** Approbation de la convention portant adhésion à la mise à disposition de service du syndicat mixte des systèmes d'information (s.i.i.) et autorisation donnée à M. le Président de signer cette convention
- 2020/06.10 - 10** Remboursement des frais de déplacement du personnel du syrec
- 2020/06.10 - 11** Création des effectifs dans la filière administrative
- 2020/06.10 - 12** Mise à jour du tableau des effectifs
- 2020/06.10 - 13** Modalités d'attribution de la prime exceptionnelle dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire déclaré pour faire face à l'épidémie de covid-19

Comité syndical du 23 juillet 2020

- 2020/07.23 - 01** Installation du comité syndical
- 2020/07.23 - 02** Election du Président du comité syndical
- 2020/07.23 - 03** Détermination du nombre de Vice-Président
- 2020/07.23 - 04** Election des Vice-Présidents
- 2020/07.23 - 05** Désignation des membres du bureau du comité syndical
- 2020/07.23 - 06** Délégation d'attribution au Président du comité syndical
- 2020/07.23 - 07** Indemnités de fonction du Président et des Vice-Présidents
- 2020/07.23 - 08** Désignation des membres du Syrec représentants au syndicat mixte d'information de Bobigny (SII)
- 2020/07.23 - 09** Désignation d'un délégué représentant les élus du Syrec au Comité National d'Action Sociale (CNAS)

Comité syndical du 1er décembre 2020

- 2020/12.01 - 01** Approbation du règlement intérieur
- 2020/12.01 - 02** Composition de la commission d'appel d'offres
- 2020/12.01 - 03** Reprise à titre dérogatoire de l'excédent d'investissement en section de fonctionnement en 2020
- 2020/12.01 - 04** Budget supplémentaire 2020
- 2020/12.01 - 05** Lignes directrices de gestion du Syrec
- 2020/12.01 - 06** Délégation au cig petite couronne de la consultation pour l'étude de nos garanties liées aux risques statutaires
- 2020/12.01 - 07** Suppression et création de poste dans le cadre d'emplois des adjoints techniques
- 2020/12.01 - 08** Tableau des effectifs

Décisions par délégation du comité syndical au Président

Délibération n°2020/07-23-06 du 23 juillet 2020

- 2020-01** Portant délégation de fonction et de signature à Mme Corinne LE MOIL, 1^{ère} Vice-Présidente
- 2020-02** Portant délégation de fonction et de signature à Mme Dina DEFFAIRI-SAISSAC, 2^e Vice-Présidente
- 2020-03** Portant délégation de signature à M. Bruno LE SAEC, Directeur Général des Services
- 2020-04** Portant délégation de signature à Mme Naciba ALLOUACHE-LESPAGNOL, Directrice Qualité
- 2020-05** Portant délégation de signature à Mme Claire BLONDET, Directrice des Ressources Humaines
- 2020-06** Portant délégation de signature à M. Laurent JOUBERT, Directeur de l'exploitation

Compte Administratif 2020

INVESTISSEMENT			
Dépenses		recettes	
Emprunts	401 314.47 €	Solde N-1	1 391 283.98 €
Achats	69 373.91 €	FCTVA	28 948.82 €
Transfert entre sections	682 637.62 e	recettes amortissement	706 586.70 €
TOTAL	1 153 326 €	TOTAL	2 126 819.50 €

FONCTIONNEMENT			
Dépenses		recettes	
Dépenses courantes dont l'alimentaire	4 373 121.91 €	résultat N-1	426 282.01 €
Personnel	2 453 663.81 €	recettes Gennevilliers	2 990 350.50 €
emprunts	310 866.37 €	recettes Saint Ouen	2 671 091.60 €
autres dépenses	160 412.97 €	recettes Villepinte	1 553 704.08 €
dotation amortissements	706 586.70 €	Autres ventes	177.21 €
		Autres recettes	26 040.27 €
		Transfert entre sections	682 637.62 €
TOTAL	8 004 651.76 €	TOTAL	8 350 283.29 €

Suivez-nous sur :



Syrec

